PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: Cocina Internacional
- **Código del Programa de Formación**: 63550055 V1
- **Nombre del Proyecto** (si es formación Titulada) N/A
- **Fase del Proyecto** (si es formación Titulada) N/A
- **Actividad de Proyecto**(si es formación Titulada) N/A
- **Competencia** : PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE
- A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

  ORGANIZAR LA PRODUCCIÒN EN LA CANTIDAD Y CON LA CALIDAD ESTIPULADAS.

  CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME PARÀMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD.

  REALIZAR PROCESOS BÀSICOS PARA LA PRESTACIÒN DEL SERVICIO.
- Duración de la Guía 60 HORAS.

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz en la presente guía exploraremos de forma muy interactiva, el maravillos mundo de la cocina Internacional y sus generalidades, aprendiendo técnicas básicas que le permitirán ser competente en el mercado actual aumentado su productividad y competividad.

De forma paralela crearemos la necesidad ineherente de la consulta y aplicación en el puesto de trabajo o bien en un ámbito de aprendizaje autosustentado, y el compartir de saberes con sus compañeros, ampliando con esto el abanico del conocimiento, explorando nuevas tendencias logrando dominar las técnicas básicas y al final poder crear apartir de estos conocimientos nuevos procesos, que mejoraran no solo sus habilidades si no también su capacidad de plantear nuevos procesos.

(Máximo 10 renglones)

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

1. Estimado aprendiz en la presente actividad, indagaremos en las motivaciones que nos han traído a aprender mas de la cocina profesional, esto como herramienta previa antes de iniciar con el conocimiento tecnico y profesional de cocina.

Mediante un compartir de experiencias indicaremos cuales son las motivaciones, razones o necesidades que nos traen a la cocina profesional y como creemos que será este largo camino cargado de conocimientos y experiencias de todo tipo.(Proceso de introducion e inducción a la formación SENA). Explorado el ejercicio previo del saber para donde me dirijo en el campo de la cocina profesional, vamos a iniciar con el ejercicio de las técnicas de cocina de la tutoria del instructor **CARLOS ROMERO**, explorando inicialmente Reconocimiento de Herramientas y Equipos, normatividad y material bibliografico correpondientes al proceso básico de la cocina profesional.

2. Exploracion de cortes básicos, y salsas madres de la cocina profesional internacional .

Preapraciones básicas 1, 2, 3. Establecidas para las prerparaciones de arroces, masas básicas, salsas derivadas, manejo de cárnicos, lácteos, abarrotes, pescados y marisocs, frutas y verduras, y su correspondiente manejo técnico según almacenamiento y normatividad sanitaria.

3. Elaboracion y montaje de preparaciones calientes de la cocina internacional, Lasagna, Arroz Oriental, Salteados de carnes, Relleno y horneado de Proteinas (pollo relleno, Lomo relleno)
4. Elaboracion y montaje de preparaciones de cocina fría, Desayuno Continental, de sayuno Americano, emparedados clásicos, ensamble de ensaldas frescas para el servicio.
5. Recoleccion y manejo de evidencias de aprendizaje según actividades Porpuestas en el desarrollo de la guía de aprendizaje.

- Ambiente Requerido:

Ambiente de cocina dotado de Herramientas y Equipos propios de los procesos básicos de cocina.

- Materiales:

Materiales de cocina clasificados según la normatividad en Lacteos, cárnicos de diferentes orígenes animales y sus correspondientes derivaciones, abarrotes, pescados y mariscos, y vegetales y frutas según corresponda a las actividades de aprendizaje y formulaciones.

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular.

ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL : En el desarrollo de esta actividad, lo invito a reflexionar acerca del proceso que surge **cuando las empresas necesitan satisfacer las necesidades de los clientes**, a través de un producto que se maneja desde la fabricación hasta la colocación en el punto de venta.

Piense en un producto terminado listo para el servicio y su larga cadena de desarrollo que lo trajo hasta nuestras ,manos o bien nuestro servicio de venta.

Determinemos que actores intervieniron en el proceso de producción, que materias primas y como su composición en cantidad y calidad fue determiante para un proceso que generar productividad y comptetitividad.

ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN : Para lograr una inmercion acorde a los procesos técnicos de producción de alimentos lo invito a debatir junto con sus compañeros y con la mediación de su intructor, la importancia de profesionalizar un servicio de cocina aplicando las técnicas y proceso de la cocina internacional.

ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO: A esta altura ya tenemos claras en nuestra mente las herramientas que dberemos utilizar para sortear con extio es maravilloso proceso formativo.

1, en compañía de su instructor técnico y trasversal, aplicaremos una receta estándar de procesos y de costos y por grupos en los cuales nos organizaremos simulando una brigada de cocina, tomaremos los roles correpondientes de auxiliares de cocina, auxiliares de servicio y finalmente jefe de equipo.

2. Como parte del proceso de iniciativas de emprendiento, iremos aplicando los conocmientos adquiriudos a cada una de nuestras iniciativas de negocio, estructurando un plan de costos (cuanto vale mi producto) que herramientas y

equipos y utensilios utilizaremos. Esta actividad la desarollaremos individuamente o grupal según la estructura de su iniciativa de negocio.

3. Desarrollaremos un producto de nuestra autoria de forma individual, aplicando la creatividad en la presentación, disposicon, cantidad y calidad.

Resultado de aprendizaje a trabajar: ORGANIZAR LA PRODUCCIÒN EN LA CANTIDAD Y CON LA CALIDAD ESTIPULADAS.

CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME PARÀMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD.

REALIZAR PROCESOS BÀSICOS PARA LA PRESTACIÒN DEL SERVICIO

Acción interpretativa: Definimos entonces que para este importante proceso, tal y como su nombre lo indica la ACCION es la base fundamental, es por tal motivo que ya comprendiendo el proceso teorico técnico realizaremos el alitamiento de unarea de servicio, teniendo como facilitador o intermediador a su intructor para este proceso.

Acción Argumentativa: Teniendo como referencia los conocimientos técnicos consultados en los tomos 1 y 2 del libreo de cocina procfesional del cordon blue, debatiremos sobre las correctas técnicas y usted defenderá un tema según sus criterios basados en la experiencia del conocimiento compobado.

Acción propositiva de conocimiento: Teniendo como referente los anteriores puntos y su relvancia en el proceso de producción, lo nivitaremos a desarrollar una propuesta original y creativa basada en su imaginación, popuesta que será fundamentada técnicamente con conceptos reales y de fácil medición.

Acción propositiva de Desempeño y/o Producto: A este punto del desarrollo de la presente guía, ya tendremos un criterio amplísimo y lo suficientemente fundamentado como para presentar un producto terminado en el que se evidencie con claridad las técnicas de cocina y los procesos básicos e intememndios de la cocina profesional.

Actividad de Transferencia del conocimiento: finalmente por medio de la metodlogia de enseñanza y aprendizaje y aplicando la metodlogia demostrativa, aplicada por su instructor

técnico lograremos identificar como la trasferencia de conocimientos es positiva para su futura vida laboral.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Evidencias de Desempeño:** **Evidencias de Producto:**	REALIZA EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN. PREPARA LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR. ELABORA LOS COMIDAS RÁPIDAS (AMASIJOS) DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.	Lista de Chequeo. Y observación directa de producto y técnica.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Mise n place, Pre – Alistamiento de materias primas herramientas y equipos,

PE-PS, Primeras en etrar, primeras en salir. Correspondiente al ejercicio logístico del consumo de los alimentos según su orden de almacenamiento fecha de vencimiento y orden de llegada.

Brunoise, Juliana, paisana, Campesina, Batonete, Pnt neuf, Macedonia: Referente de los nombres técnicos profesionales en cocina para los cortes de vegetales.

Salsas Madres, Correspondiente a las bases inciales de las salsas de la cocina profesional, y bases de potajes y algunas sopas.

Chef, sub chef, auxiliar de cocina, steward, ecónomo. Correspondiente a los diferentes cargos en la cocina profesional actual.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

La cocina básica tomos 1, 2, 3, Instituto paul bocuse

Técnicas básicas de cocina, Instituto Le cordon blue.

Resolucion 2674 de 2013. (Higiene y Mnipulacion de Alimentos, para la republica de Colombia.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**CARLOS ALBERTO ROMERO**	**INSTRUCTOR TECNICO EN COCINA**	**Cnetro de Comercio y Turismo, Regional Quindio.**	**02/03/2025.**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Higiene y Manipulación de Alimentos.
- **Código del Programa de Formación**: 96151529 V1
- **Nombre del Proyecto:** N/A
- **Fase del Proyecto:** N/A
- **Actividad de Proyecto:** N/A
- **Competencia:** 290801023. Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

  Resultados de Aprendizaje:

  29080102302: Emplear las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos de acuerdo con la normativa.

  29080102304: Ajustar los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos según recomendaciones técnicas y normativa.

  29080102301: Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos técnicos y normativa.

  29080102303: Verificar el cumplimiento de los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos según legislación vigente.

- Duración de la Guía 48 horas

2. PRESENTACIÓN

Manipular alimentos es un acto que, sin importar nuestro oficio, todos realizamos, bien sea como profesionales de la gastronomía, como amas de casa o como expendedores. Todos hemos escuchado hablar de enfermedades como la diarrea y otras de tipo gastrointestinal, las cuales se presentan por falta de higiene al preparar los alimentos, nuestro aporte como manipuladores resulta entonces clave y nuestra labor es de suma importancia para cuidar nuestra salud, la de nuestra familia y la de nuestros clientes. Además del impacto en la salud pública, la contaminación de los alimentos tiene efectos económicos sobre los establecimientos dedicados a su preparación y venta, ya que, si se presenta un brote de enfermedad en la población, estos establecimientos pierden confiabilidad que los puede llevar incluso al cierre.

A través de esta guía, el aprendiz podrá adquirir conocimientos, habilidades y destrezas que le permitirán identificar los riesgos en la preparación de alimentos y de esta forma minimizar o eliminarlos aplicando buenas practicas de manufactura (BPM), para conseguir los resultados propuestos es importante la comunicación con el instructor y sus compañeros, el trabajo en grupo y la curiosidad por su entorno.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. Actividad de reflexión inicial.

Antes de dar inicio a las actividades de aprendizaje es importante identificar las problemáticas del contexto social y productivo; en el desarrollo de esta actividad, deberán observar y analizar las imágenes, presentadas por el instructor; de manera individual debe participar activamente para dar respuesta a las siguientes actividades



Responda las siguientes preguntas

- ¿Qué sensación le producen estas dos imágenes?
- ¿Cuál le genera más seguridad para consumir alimentos?
- ¿Cree usted que es importante implementar en las BPM en nuestras casas y en los establecimientos de alimentos y bebidas? ¿Por qué?
- ¿Cuál es la responsabilidad del cocinero en el manejo de los alimentos para su preparación?

3.2. Actividad de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Teniendo en cuenta la actividad anterior, los aprendices en equipos de trabajo deben elaborar una lista de experiencias negativas y positivas a nivel de hogar y comercial en el consumo de alimentos y explicar las causas de dichas experiencias. Además, plantear propuestas para mejorar dichas situaciones negativas.

Una vez desarrollada la actividad, se socializarán las respuestas de todo el grupo de aprendices. Cada grupo de trabajo, debe socializar las respuestas a todo el grupo de aprendices y al instructor quien toma nota de los conocimientos previos que tiene cada uno de los aprendices en formación.

3.3. Actividad de apropiación:

El instructor presenta al grupo de aprendices el video “planes de saneamiento básico” https://www.youtube.com/watch?v=bWLF2AFOtSQ con el propósito de que analice la importancia y el manejo de los planes de saneamiento básico: programa de limpieza y desinfección, manejo integrado de plagas, programa de manejo de residuos sólidos y programa de abastecimiento de agua. Se recomienda que cada aprendiz toma nota de la actividad.

Normatividad sanitaria vigente sobre manipulación de alimentos. decreto 3075/97, Resolución 2674/2013.

Conceptos y terminología en manipulación de alimentos

Conocimientos básicos de conservación de alimentos

Tipos de contaminantes y riesgos de inocuidad en los alimentos

Listar posibles síntomas de enfermedades trasmitidas por alimentos.

3.4. Actividades de transferencia del conocimiento:

Con base en el conocimiento, habilidades y destrezas adquirido en las actividades desarrolladas en esta guía de aprendizaje, los aprendices deberán presentar la siguiente evidencia donde se refleja las evidencias de conocimiento y evidencias de producto.

Evidencia de conocimiento: Instrumento de evaluación donde identifique los peligros de contaminación en el proceso de producción de alimentos con base en la normativa sanitaria.

Evidencia de desempeño: Proceso de limpieza y desinfección en ambiente de producción mediante lista de chequeo el instructor evaluará el desempeño de cada uno de los aprendices durante el desarrollo de esta actividad.

Evidencia de producto: Flujograma de Limpieza y Desinfección de un área determinada por el instructor con su respectiva solución desinfectante de acuerdo a la normatividad.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
		Introducción al mundo de la higiene y manipulación de alimentos. Reconocimiento de la resolución 2674 de 2013, generalidades y procedimientos. Emplear las buenas prácticas de manufactura en la	Evidencias de conocimiento	Reconoce los contaminantes de los alimentos según fuentes y factores que la generan. Identifica los mecanismos de contaminación de los alimentos de acuerdo con	Instrumento de evaluación

		manipulación de alimentos de acuerdo con la normativa Identificar los factores de contaminación de los alimentos y medidas preventivas según procedimientos técnicos y normativa Ajustar los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos según recomendaciones técnicas y normativa Identificar los factores de contaminación de los alimentos y medidas preventivas según procedimientos técnicos y normativa Verificar el cumplimiento de los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos según legislación vigente.	Evidencia de desempeño Evidencia de producto	factores, fuentes y puntos críticos de control. Higieniza áreas de producción, equipos y utensilios para la preparación de alimentos de acuerdo con programa de limpieza y procedimiento operativo estandarizado de saneamiento Programa operacional estandarizado de Limpieza y Desinfección.	Lista de Chequeo Valoración de producto

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS.

ALIMENTO. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

COMERCIALIZACIÓN. Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.

CONCEPTO SANITARIO. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan,

comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN. Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

DISEÑO SANITARIO. Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

EMBALAJE. Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.

INSUMO. Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos.

LIMPIEZA. Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

LOTE. Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

MATERIA PRIMA. Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Decreto 3075 y resolución 2674 del 2013

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Cesar Augusto Torres Acevedo Carlos Alberto Romero	Instructor Instructor	Comercio y Turismo	16/03/2025

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓ PROFESIONAL INTEGRAL INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: QUINDÍO
Centro de formación: COMERCIO Y TURISMO
Denominación del Programa de Formación: Higiene y Manipulación de Alimentos.
Código del Programa de Formación: 96151529
Versión: V2

Nombre del Aprendiz: _____

No. de Documento: _____ **No. De Ficha:** _____

Nombre del Instructor: CARLOS ALBERTO ROMERO PARRA

Competencia:
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Resultado de Aprendizaje:

1. COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
   TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y
   REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD
   SANITARIA VIGENTE.

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4. ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO
   EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

Actividad:

- Alistar las áreas propias para el servicio, aplicar técnicas de aseo y desinfección, interpretar parámetros según lo indica la norma, resolver problemas inherentes al proceso de aseo y desinfección.

Evidencia:

- Conocimiento, Desempeño y Producto (Desarrollar un proceso completo de higiene y desinfección de una zona de trabajo.) Aplicando técnicas y requerimientos técnicos según la norma.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de desempeño y/o producto del proceso, según las técnicas y habilidades desarrolladas durante la formación. estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.

El instructor verifica que el aprendiz desarrolla la evidencia teniendo en cuenta todos los indicadores propuestos en este instrumento, su presencia o ausencia en el desempeño a través de la escala Si o No.

Lista de chequeo

CONOCIMIENTO ● DESEMPEÑO ● PRODUCTO ●

Cuerpo del instrumento

Criterio de Valoración	Si	No	Observaciones
Aspectos técnicos: Desempeño del aprendiz en el área de trabajo y en la manipulación de los alimentos para la preparación y presentación de un producto para el servicio.			
Elabora las requisiciones necesarias para el alistamiento o mise en place del área.			
Realiza procedimientos de limpieza y desinfección del área y del material profesional de servicio en la cocina según lo establecido			
Alista y ubica la materia prima para el servicio de cocina.			
Organiza el material profesional para el servicio de cocina.			
Elabora garnish y/o decoración de acuerdo con técnicas y procedimientos.			
Prepara bases de productos de acuerdo con técnicas y procedimientos.			
Porta el uniforme de manera decorosa y acorde a la técnica a realizar.			
Aplica la técnica del mise en place, mantenimiento la ergonomía.			
Almacena las materias primas e insumos de acuerdo a su clasificación y sus condiciones físicas.			
Limpia y organiza su puesto de trabajo de acuerdo con procedimientos técnicos de limpieza y desinfección.			
Entrega material y desmonta el área de trabajo de acuerdo con procedimientos técnicos.			
Aspectos de forma: Desarrollo y presentación de los documentos a diligenciar durante el pre alistamiento o mise en place del área de cocina para el servicio.			
Realiza cuadro describiendo las técnicas de garnish y decoración según procedimientos.			
Adjunta las imágenes correspondientes a las técnicas de garnish y decoración.			
Entrega los documentos cumpliendo condiciones de pulcritud, legibilidad y orden.			
Realiza retroalimentación del trabajo presentado.			

Recomendaciones:

RESULTADOS: Aprobado ☐ **No Aprobado** ☐

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento:

Firma del Instructor: _____

Firma del Aprendiz: _____

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓ PROFESIONAL INTEGRAL INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: QUINDÍO
Centro de formación: COMERCIO Y TURISMO
Denominación del Programa de Formación: COCINA CRIOLLA NIVEL I
Código del Programa de Formación: 63550092
Versión: V1

Nombre del Aprendiz: _____

No. de Documento: _____ **No. De Ficha:** _____

Nombre del Instructor: CARLOS ALBERTO ROMERO PARRA

Competencia:

PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

Resultado de Aprendizaje:

1. PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD SOLICITADOS POR LA EMPRESA Y CLIENTES.

Actividad:

Comprende el vocabulario técnico utilizado en cocina.
Arregla y prepara carnes, aves, pescados y mariscos.
Comprende y prepara diferentes platos de las regiones de Colombia.
Elabora platos nacionales utilizando creatividad e innovación

Evidencia:

- Conocimiento, Desempeño y Producto (Desarrollar un proceso completo de Elaboración de menús basados en cocina colombiana.) Aplicando técnicas y requerimientos técnicos según la norma.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de desempeño y/o producto del proceso, según las técnicas y habilidades desarrolladas durante la formación. estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.

El instructor verifica que el aprendiz desarrolla la evidencia teniendo en cuenta todos los indicadores propuestos en este instrumento, su presencia o ausencia en el desempeño a través de la escala Si o No.

Lista de chequeo

CONOCIMIENTO ● DESEMPEÑO ● PRODUCTO ●

Cuerpo del instrumento

Criterio de Valoración	Si	No	Observaciones
Aspectos técnicos: Desempeño del aprendiz en el área de trabajo y en la manipulación de los alimentos para la preparación y presentación de un producto para el servicio.			
Elabora las requisiciones necesarias para el alistamiento o mise en place del área.			
Realiza procedimientos de limpieza y desinfección del área y del material profesional de servicio en la cocina según lo establecido			
Alista y ubica la materia prima para el servicio de cocina.			
Organiza el material profesional para el servicio de cocina.			
Elabora garnish y/o decoración de acuerdo con técnicas y procedimientos.			
Prepara bases de productos de acuerdo con técnicas y procedimientos.			
Porta el uniforme de manera decorosa y acorde a la técnica a realizar.			
Aplica la técnica del mise en place, mantenimiento la ergonomía.			
Almacena las materias primas e insumos de acuerdo a su clasificación y sus condiciones físicas.			
Limpia y organiza su puesto de trabajo de acuerdo con procedimientos técnicos de limpieza y desinfección.			
Entrega material y desmonta el área de trabajo de acuerdo con procedimientos técnicos.			
Aspectos de forma: Desarrollo y presentación de los documentos a diligenciar durante el pre alistamiento o mise en place del área de cocina para el servicio.			
Realiza cuadro describiendo las técnicas de garnish y decoración según procedimientos.			
Adjunta las imágenes correspondientes a las técnicas de garnish y decoración.			
Entrega los documentos cumpliendo condiciones de pulcritud, legibilidad y orden.			
Realiza retroalimentación del trabajo presentado.			

Recomendaciones:

RESULTADOS: Aprobado ☐ **No Aprobado** ☐

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento:

Firma del Instructor: _____

Firma del Aprendiz: _____